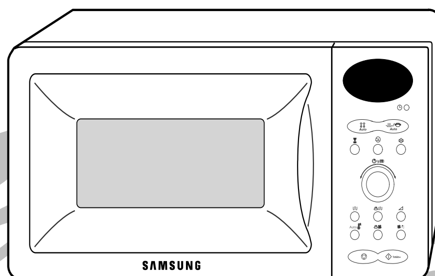
MIKROBØLGEOVN

Brugervejledning

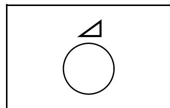
C100C / C100BC
C100TC / C100FC
C101C / C101BC
C101TC / C101FC



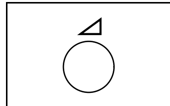
DK

Nem opslagsbog

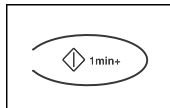
Hvis du vil tilberede maden



1. Sæt maden i ovnen.
Tryk på knappen **EFFEKTNIVEAU**(⊿).

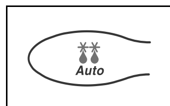


2. Vælg det korrekte effektniveau ved at trykke på knappen **EFFEKTNIVEAU** (⊿) til den tilsvarende udgangseffekt vises.
Vælg tilberedningstid ved at dreje **indstillingsknappen** efter behov.

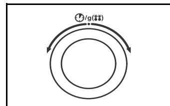


3. Tryk på knappen **Start**(◇ 1min+).
Resultat:
- Tilberedningen startes.
- Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke "0" fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

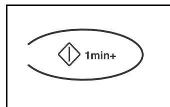
Hvis du vil bruge automatisk optøning af fødevarer



1. Placer den frosne mad i ovnen. Vælg den madtype, der skal tilberedes, ved at trykke på knappen **AUTO DEFROST**( ) én eller flere gange.

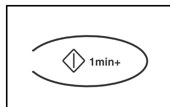


2. Vælg madens vægt ved at dreje på **indstillingsknappen** (/g( )).



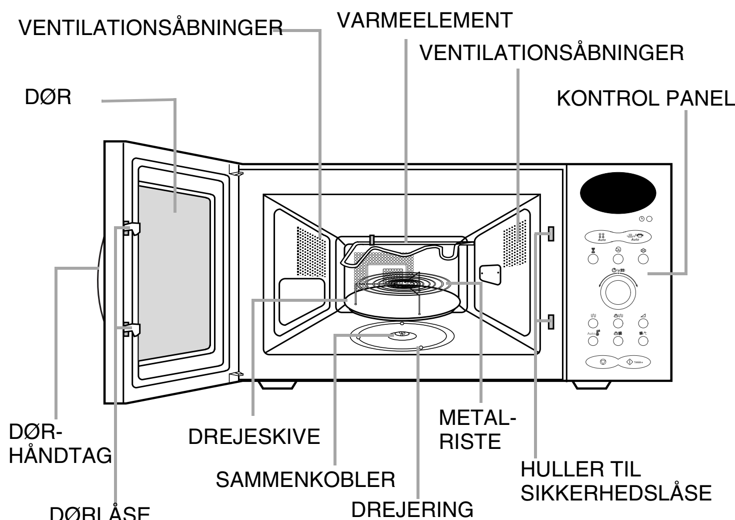
3. Tryk på knappen **Start**(◇ 1min+).

Hvis du vil tilføje et ekstra minut



Lad maden stå i ovnen..
Tryk på knappen **Start**(◇ 1min+) én eller flere gange for hvert ekstra minut, du vil forlænge tilberedningstiden med.

Ovn

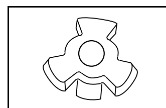


Kontrolpanel

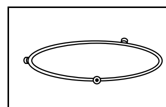
1. Display
2. Automatisk optøning
3. Indstilling af hensætningstid
4. Hukommelsestilberedning
5. Tidsindstilling, valg af vægt og opskrift
6. Kombineret (mikrobølger + grill)
7. Grill
8. Valg af forvarmning
9. Stop/annuller
10. Indstilling af ur
11. Automatisk opvarmning/ tilberedning
12. Justering af stilberedningstid
13. Mikrobølger / valg af effektniveau
14. Konvektion / valg af temperatur
15. Kombineret (mikrobølger + konvektion)
16. Start / Justering af tilberedningstid

Tilbehør

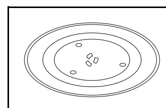
Afhængigt af, hvilken model du har købt, medfølger diverse tilbehør, som kan bruges på flere forskellige måder.



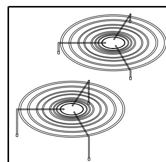
1. **Sammenkobleren** er allerede installeret over motorakslen nederst i ovnen.
   Formål: Sammenkobleren drejer drejeskiven.



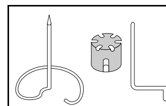
2. **Drejeringen** skal installeres i midten af ovnen.
   Formål: Drejeringen bærer drejeskiven.



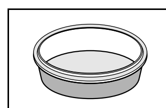
3. **Drejeskiven** skal installeres på drejeringen med den midterste montering på sammenkobleren.
   Formål: Drejeskiven fungerer som den egentlige kogeplade og den tages let ud med henblik på rengøring.



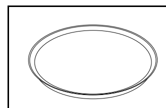
4. **Metalriste** (høj rist, lav rist) til placering på drejeskiven.
   Formål: Metalristene kan bruges ved tilberedning af to tallerkener samtidig. Der kan placeres en lille tallerken på drejeskiven og en anden tallerken på risten. **Metalristene kan anvendes til grill-, konvektions- og kombinationstilberedning**.



5. **Stegespyd, en kombination af barbecue og grillspyd**, til placering i glasskålen (kun C100BC/C100FC/C101BC/ C101FC).
   Formål: Stegespydet gør det let at barbecuestege en kylling, idet kødet ikke skal vendes. Det kan bruges til kombinationsgrilltilberedning.



6. **Glasskål**, til placering på drejeskiven (kun C100BC/ C100FC/C101BC/ C101FC).
   Formål: Stegeholderen placeres på glasskålen.



7. **Bruningstallerken**, til placering på drejeskiven. (kun C100TC/ C100FC/C101TC/ C101FC).
   Formål: Bruningstallerkenen anvendes til at brune maden bedre i mikrobølge- eller grillkombinationstilberedning. Den bidrager til at holde pie- og pizzadej sprød.

Brug af instruktionshåndbogen

Du har lige købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder vigtige oplysninger om tilberedning af mad i mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhedsforanstaltninger***
- ***Egnet tilbehør og kogegar***
- ***Nyttige tips om tilberedninge***

Inde i omslaget er der en nem opslagsvejledning, der forklarer de fire grundlæggende tilberedningsfunktioner:

- ***Tilberedning***
- ***Lynoptøning***
- ***Tilføjelse af yderligere 30 sekunder, hvis retten er utilstrækkeligt tilberedt eller kræver ekstra opvarmning***

I ende i håndbogen er ovnen og – ikke mindst – kontrolpanelet illustreret, så du let kan finde knapperne.

I trin-for-trin procedurerne bruges to forskellige symboler.



Vigtigt



Bemærk

FORHOLDSREGLER, DER SKAL TRÆFFES MOD PÅVIRKNING AF KRAFTIG MIKROBØLGE-ENERGI

Hvis nedenstående sikkerhedsforanstaltninger ikke overholdes, kan det forårsage skadelig påvirkning fra mikrobølgerne.

(a) Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med åben dør eller ændre på sikkerhedslåsene (dørlåse) eller stikke genstande ind i hullerne til sikkerhedslåsene.

(b) Placer ikke genstande mellem ovndøren og forsiden af ovnen, og vær opmærksom på at fjerne madrester og rengøringsmidler fra tætningslisterne med det samme. Kontroller, at døren og tætningslisterne holdes rene ved først at tørre med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

(c) Benyt ikke ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret tekniker, der er uddannet hos forhandleren. Det er specielt vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt, og at der ikke er sket nogen skade på:
(1) Døren, dørens tætningslister og disses overflade
(2) Dørhængsler (løse eller gået i stykker)
(3) El-ledninger

(d) Ovnen bør kun justeres og repareres af en kvalificeret tekniker, der er uddannet hos forhandleren.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Læs dem omhyggeligt. Opbevares til senere reference.

Inden tilberedning af mad eller væske i mikrobølgeovnen skal du kontrollere, at følgende sikkerhedsforanstaltninger er truffet.

1. **BRUG IKKE** køkkengrej af metal i mikrobølgeovnen:
   - Metalbeholdere
   - Service og bestik med guld- eller sølvbelægning
   - Grillspid, gafler o.lign.

   Årsag: Der kan opstå gnister, som kan skade ovnen.

2. **Opvarm IKKE**:
   - Lufttætte eller vakuumtætte flasker, glas, beholdere
     F.eks.) Glas med babymad
   - Fødevarer, der indeholder luft.
     F.eks.) Æg, nødder i skaller, tomater

   Årsag: Det øgede tryk kan bevirke, at de eksploderer.
   Tip: Fjern låg, og prik hul i overflader, poser o.lign.

3. **BRUG IKKE** mikrobølgeovnen, når den er tom.
   Årsag: Ovnens vægge kan tage skade.
   Tip: Hav altid et glas vand stående i ovnen. Vandet vil absorbere mikrobølgerne, hvis du ved et uheld får startet den tomme ovn.

4. **DÆK IKKE** de bagerste ventilationsåbninger med stof eller papir.
   Årsag: Stoffet eller papiret kan antændes, når varm luft strømmer ud af ovnen.

5. **BENYT ALTID** grydelapper, når du tager en tallerken ud af ovnen.
   Årsag: Nogle tallerkener absorberer mikrobølger, og varmen overføres altid fra maden til tallerkenen. Derfor bliver tallerkenerne varme.

6. **RØR IKKE** varmeelementer eller de indvendige vægge i ovnen.
   Årsag: Ovnvæggene kan være varme nok til at give forbrændinger, selv efter at tilberedningen er færdig, og selvom de måske ikke virker sådan. Lad ikke let antændeligt materiale komme i kontakt med den indvendige del af ovnen. Lad først ovnen afkøle.

7. For at mindske risikoen for brand i ovnen:
   - Opbevar ikke brændbart materiale i ovnen.
   - Fjern metalclips fra papir eller plastikposer
   - Tør ikke aviser i mikrobølgeovnen
   - Hvis der opstår røg, hold da ovndøren lukket, og sluk eller afbryd strømmen til ovnen.

8. Vær særlig påpasselig ved opvarmning af væsker og babymad.
   - GIV ALTID MADEN en hensætningstid på mindst 20 sekunder efter, ovnen er slukket, således at temperaturen kan udlignes.
   - Hvis nødvendigt skal der omrøres under opvarmningen, og ALTID efter opvarmningen.
   - For at forhindre voldsom kogning og mulig skoldning skal du røre rundt i retten før, under og efter opvarmningen.
   - I tilfælde af skoldning, skal du følge disse FØRSTEHJÆLPS-INSTRUKTIONER:
     * Hold det skoldede område under koldt vand i mindst 10 minutter.
     * Dæk med en ren, tør forbinding.
     * Påfør ikke creme, olie eller lotion.
   - **FYLD ALDRIG** beholderen til kanten, og vælg en beholder, der er bredere foroven end forneden for at forhindre, at væsken koger over. Flasker med smalle halse kan eksplodere, hvis de bliver for varme.
   - **KONTROLLER ALTID** temperaturen på babymad eller mælk, før du giver den til barnet.
   - **OPVARM ALDRIG** en sutteflaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.
   - For at forhindre forsinket stødkogning og risiko for skoldning bør du røre rundt i væsken med en plastikske eller en glaspind før, under og efter opvarmning.

9. Pas på ikke at beskadige ledningen.
   - Dyp ikke ledningen eller stikket i vand, og hold ledningen væk fra varme overflader.
   - Brug ikke ovnen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.

10. Stå i en armslængde fra ovnen, når du åbner døren.
    Årsag: Udstrømmende varm luft eller damp kan forårsage skoldning.

11. Hold ovnens indvendige område rent.
    - Rengør ovnsiderne med en mild sæbeopløsning umiddelbart efter hver brug, men lad mikrobølgeovnen køle ned før rengøringen for at undgå at komme til skade.

    Årsag: Madrester eller oliestænk på ovnens vægge eller bund kan beskadige malingen og reducere ovnens effektivitet.

12. Der kan være "klikkende" lyde under brug, specielt ved optøning.
    Årsag: Når strømeffekten ændres, kan du høre denne lyd. Det er normalt.

DK

Sikkerhedsforanstaltninger (fortsat)

13. Hvis en mikrobølgeovn betjenes, når den er tom, vil strømmen automatisk blive afbrudt af sikkerhedsmæssige grunde. Du kan bruge ovnen igen, efter den har stået i mere end 30 minutter.

- Der er ingen grund til bekymring for, om ovnen fortsætter med at virke, efter at tilberedningen er færdig.

Grund: Dette produkt er konstrueret til at blæse i nogle minutter, mens mikrobølgeovnen (MWO) ikke kører, for at afkøle de indvendige elektroniske dele, når stopknappen aktiveres, eller når døren åbnes, efter at der er foretaget en tilberedning i nogle minutter (mikrobølger, grill, konvektion, mikrobølger + grill, mikrobølger + konvektion). Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER:

Under tilberedningen bør du af og til kigge til maden, hvis du tilbereder den i engangsbeholdere af plastik, papir eller andre brændbare materialer.

ADVARSEL:

Ovnen må ikke benyttes, hvis døren eller dens forsegling er beskadiget. Hvis det er tilfældet, må den ikke bruges, før den er repareret af en kompetent person.

ADVARSEL:

Det er forbundet med fare for personer, der ikke er kompetente, at udføre service eller reparationer, der indebærer fjernelse af det dæksel, der giver beskyttelse mod udsættelse for mikrobølger.

ADVARSEL:

Væsker og anden mad må ikke opvarmes i tæt lukkede beholdere, da de risikerer at eksplodere.

ADVARSEL:

Børn må kun benytte ovnen uden overvågning, hvis de er instrueret grundigt i brugen, så de kan benytte den på en sikker måde og forstår de farer, der er forbundet med at bruge den forkert.

ADVARSEL:

Ovnens beklædning og døren bliver varme under konvektions- og kombinationstilberedning.

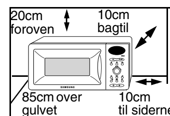
☛ Mikrobølgeovnen MÅ IKKE benyttes uden sammenkobleren, drejeringen og drejeskiven.



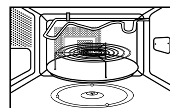


Installation af mikrobølgeovnen

Denne mikrobølgeovn kan placeres næsten overalt (på køkkenbord eller hylde, køkkenvogn eller bord).



1. Ved installation af ovnen skal det sikres, at der er tilstrækkelig ventilation til ovnen ved at sørge for mindst 10 cm plads på ovnens sider og bagside, 20 cm over ovnen og 85 cm over gulvet



2. Fjern al emballage inde i ovnen.
Installer drejering og drejeskive.
Kontroller, at drejeskiven drejer frit.

3. Denne mikrobølgeovn skal placeres, så stikket er tilgængeligt.

☛ **Bloker aldrig** luftventilerne, da ovnen kan blive overophedet og derved slå fra automatisk. Den vil forblive ude af drift, indtil den af tilstrækkeligt afkølet.

☛ Af hensyn til personsikkerheden sættes kablet i en 3-bens, 230 Volt, 50Hz, AC stikkontakt med jordforbindelse. Hvis netledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes afproducenten eller forhandleren eller en tilsvarende kvalificeret person for at forhindre en ulykke.

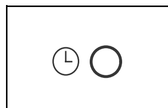
☛ **Installer ikke** mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ved siden af en almindelig ovn eller en radiator. De anførte specifikationer vedrørende strømforsyning til ovnen skal overholdes, og en eventuel forlængerledning skal overholde samme standard som den ledning, der følger med ovnen ved købet. Brug en fugtig klud til at tørre ovnen af indvendig samt dørens tætningslister, før du bruger mikrobølgeovnen første gang.

Indstilling af uret

Mikrobølgeovnen har et indbygget ur. Du kan vælge mellem en 24-timers og 12-timers indstilling. Du skal indstille uret:

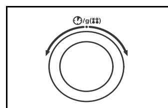
- ***Når du første gang installerer mikrobølgeovnen***
- ***Efter en strømafbrydelse***

✉ Glem ikke at stille uret, når der skiftes mellem sommer- og vintertid.

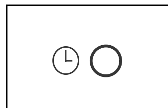


1. For at indstille uret til... / Tryk på knappen Ur (⌚)....

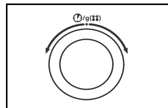
For at indstille uret til...	Tryk på knappen Ur (⌚)....
24-timers indstilling	En gang
12-timers indstilling	To gange



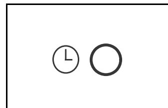
2. Drej **Indstillingsknappen.**( ) for at indstille timer.



3. Tryk på knappen Ur (⌚)



4. Drej **Indstillingsknappen.**( ) for at indstille minutter.



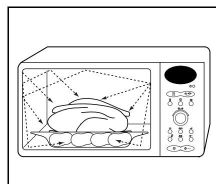
5. Tryk på knappen Ur (⌚)
<u>Resultat:</u> Klokkeslættet vises, når mikrobølgeovnen ikke anvendes.

Sådan fungerer en mikrobølgeovn

Mikrobølger er højfrekvenselektromagnetiske bølger. Den frigjorte energi kan tilberede eller opvarme maden uden at ændre hverken form eller kulør. Du kan bruge mikrobølgeovnen til:

- ***Automatisk lynoptøning***
- ***Automatisk opvarmning / tilberedning***
- ***Tilberedning***

Tilberedningsregler



1. Mikrobølgerne, der udvikles af magnetronen fordeles ensartet, da maden drejer rundt på drejeskiven. Maden koges derfor ensartet.
2. Mikrobølgerne absorberes i maden indtil en dybde på ca. 2,5 cm. Kogningen fortsætter derefter, efterhånden som varmen afgives inde i maden.
3. Kogetiden varierer alt efter madens egenskaber, og hvilken opskrift der bliver brugt:
   - Mængde og massefylde
   - Vandindhold
   - Begyndelsestemperatur (afkølet eller ikke)



Da den midterste del af maden bliver kogt ved varmeafgivelse, fortsætter kogningen selv efter, at du har taget maden ud af ovnen. De angivne tider i opskrifterne og i denne håndbog skal derfor overholdes for at sikre:

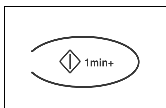
- Gennemkogning af maden
- Den samme temperatur i hele portionen

Kontroller, at ovnen fungerer korrekt

Med følgende enkle fremgangsmåde kan du til enhver tid selv kontrollere, om ovnen fungerer korrekt. Hvis du er i tvivl, bedes du se afsnittet "Sådan går du frem, hvis du er i tvivl eller får problemer" på næste side.

✉ Ovnen skal være tilsluttet en passende stikkontakt. Drejeskiven skal være på plads i ovnen. Hvis du bruger en anden effekt end maksimum-effekten (100% - 900 W), tager det længere tid, før vandet koger.

Åbn ovndøren ved at trække i håndtaget i dørens højre side. Placer et glas vand på drejeskiven. Luk derefter døren.



1. Tryk på knappen **Start** (◇ 1min+) Indstil tiden til 4 eller 5 minutter ved at trykke på knappen **Start** (◇ 1min+) et passende antal gange.
   Resultat: Ovnen opvarmer vandet i 4 til 5 minutter. Vandet skal derefter koge.

Sådan går du frem, hvis du er i tvivl eller får problemer

Det tager altid lidt tid at blive fortrolig med et nyt apparat. Hvis du får nogen af nedenstående problemer, bedes du prøve de angivne løsninger. Det kan spare dig tid og besvær med at foretage et unødvendigt serviceopkald.

- Dette er normalt:
  - Kondens inde i ovnen
  - Luftstrøm omkring døren og yderbeklædning
  - Lysskær rundt om døren og yderbeklædning
  - Dampudslip omkring døren eller ventilationshuller
- Maden bliver slet ikke tilberedt.
  - Har du indstillet tiden korrekt og/eller trykt på knappe **Start** (◇) ?
  - Er døren lukket?
  - Har du overbelastet strømkredsen og derved sprunget en sikring eller udløst en afbryder?
- Maden er enten kogt for meget eller for lidt.
  - Indstillede du den rigtige tilberedningstid for denne type mad?
  - Valgte du den rigtige effekt?
- Der opstår gnister og smæld inde i ovnen.
  - Har du brugt en tallerken med metalbelægning?
  - Har du glemt en gaffel eller et andet redskab af metal i ovnen?
  - Er der kommet et stykke alufolie for tæt på ovnvæggene?
- Ovnen forårsager radio- og tv-forstyrrelser.
  - Der kan opstå lette radio- og tv-forstyrrelser, når ovnen er i gang. Dette er normalt. For at løse problemet skal ovnen installeres i passende afstand fra radio, tv og antenner.
    - * Hvis forstyrrelsen opfanges af ovnens mikroprocessor, kan displayet blive slettet. For at løse problemet skal stikket tages ud af stikkontakten og derefter sættes i igen. Indstil tiden igen.
- Meddelelsen "E3" angiver
  - Meddelelsen "E3" aktiveres automatisk, før mikrobølgeovnen overophedes. Hvis meddelelsen "E3" aktiveres, skal du trykke på tasten " ◎ " for at benytte initialiseringsfunktionen

Hvis du ikke kan løse problemet med ovenstående retningslinjer, bedes du kontakte dit lokale Samsung kundeservicecenter.

Angiv venligst nedenstående oplysninger:

- ***Model- og serienummer. Numrene står normalt på ovnens bagside***
- ***Garantioplysningerne***
- ***En klar beskrivelse af problemet***

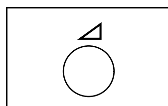
Kontakt derefter din lokale forhandler eller SAMSUNG kundeservice.

Tilberedning / opvarmning

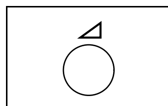
Nedenstående procedure forklarer, hvordan maden skal henholdsvis koges og opvarmes.

☛ KONTROLLER ALTID tilberedningsindstillingerne, før du forlader ovnen uden opsyn.

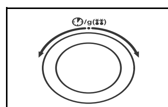
Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren. Mikrobølgeovnen må aldrig tændes, hvis den er tom.



1. Tryk på knappen **EFFEKTNIVEAU**(⊿).
   Resultat: Der vises følgende:
   | (et-trins tilberedning)
   (mikrobølger)



2. Vælg det korrekte effektniveau ved at trykke på knappen **EFFEKTNIVEAU**(⊿) igen, til den tilsvarende udgangseffekt vises. Se nedenstående effektniveautabel, hvis du ønsker flere oplysninger.



3. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **Indstillingsknappen**.( ).
   - Eksempel: Ved en tilberedningstid på 3 minutter og 30 sekunder drejes **Indstillingsknappen** til højre for at indstille 3:30.

   Resultat: Tilberedningstiden vises.

1min+

4. Tryk på knappen **Start** (◇ 1min+).
   Resultat: Ovnlyset tændes, og drejeskiven begynder at rotere. Tilberedningen starter, og når den er færdig:
   ◆ Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

✉ Hvis du ønsker at vide det aktuelle effektniveau inden i ovnen, skal du trykke på knappen **EFFEKTNIVEAU** (⊿) én gang. Hvis du ønsker at ændre effektniveauet under tilberedning, skal du trykke på knappen **EFFEKTNIVEAU** to eller flere gange for at vælge det ønskede effektniveau.

✉ Hvis en ret skal opvarmes i kort tid ved maksimum effekt (900W), trykkes blot på knappen **Start**(◇ 1min+) for hvert ekstra minut, du vil forlænge tilberedningstiden med. Ovnen starter straks. Mikrobølger kan programmeres til at tilberede mad i op til to trin.

Effektniveauer og tidsvariationer

DK

Effektniveaufunktionen gør det muligt at afpasse energiforbruget og dermed også den tid, du skal bruge til at tilberede eller opvarme maden, afhængigt af type og mængde. Du kan vælge mellem nedenstående effektniveauer.

Effektniveau	%	Udgangs-effekt
HØJ	100%	900W
MEDIUM HØJ	67%	600W
MEDIUM	50%	450W
MEDIUM LAV	33%	300W
OPTØNING	20%	180W
LAV	11%	100W

De tilberedningstider, der står i opskrifter og i dette hæfte, svarer til de specifikt angivne effektniveauer.

Hvis du vælger et...	Skal tilberedningstiden sættes...
Højere effektniveau	ned.
Lavere effektniveau	op.

DK

Afbrydelse af tilberedningen

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningen for at:

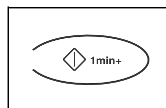
- ***Kontrollere maden***
- ***Vende maden eller omrøre den***
- ***Lade den hvile***

For at afbryde tilberedningen...	**Gør følgende...**
Midlertidigt	Åbn lågen. Resultat: Tilberedningen standser. For at fortsætte tilberedningen, skal du lukke lågen og trykke på knappen **Start** (◇ 1min+).
Fuldstændigt	Tryk på knappen **Stop**(⊘). Resultat: Tilberedningen standser. Hvis du vil annullere indstillinger for tilberedning, tryk på knappen **Stop**(⊘) igen.

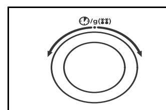
Justering af tilberedningstidenJustering af tilberedningstiden

Ligesom i traditionel madlavning finder du sikkert ud af, at du bliver nødt til at justere tilberedningstiderne, afhængigt af madens karakter eller din smag. Du kan:

- ***Kontrollere, hvordan tilberedningen skrider frem blot ved at åbne døren***
- ***Forlænge eller nedsætte den resterende tilberedningstid***



1. Du kan forlænge tilberedningstiden af din mad ved at trykke på knappen **Start** (◇ 1min+) én gang for hver 30 sekunder, der skal tilføjes.
   - Eksempel: For at tilføje tre minutter skal du trykke på knappen **Start** (◇ 1min+) seks gange.



2. Tilberedningstiden kan ændres under tilberedningen ved at dreje **Indstillingsknappen**.(◷/g) til højre eller venstre.

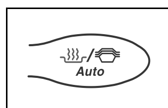
Anvendelse af funktionerne til automatisk opvarmning og tilberedning

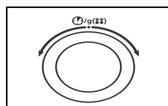
Funktionerne til automatisk opvarmning og tilberedning(/) har 10 forprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.

Du kan indstille antallet af portioner.

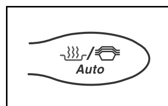
☛ Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Åbn ovndøren. Placer først maden midt på drejeskiven. Luk derefter døren.

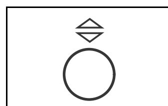




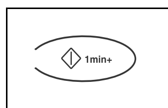
1. Vælg den type mad, du skal tilberede, ved at trykke på knappen **Automatisk opvarmning og tilberedning** (/) og dreje **Indstillingsknappen**(/g) for at vælge den ønskede type (10 typer). Se en beskrivelse af de forskellige forprogrammerede indstillinger i tabellen på næste side.



2. Vælg portionsstørrelsen ved at trykke på knappen **Automatisk opvarmning og tilberedning**(/) én eller flere gange.



3. Forlæng eller nedsæt eventuelt tilberedningstiden ved at trykke på enten **Større/Mindre** (⇳)



4. Tryk på knappen **Start** (◇ 1min+).
Resultat: Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forprogrammerede indstilling.
◆ Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke "0" fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

Følgende tabel angiver de forskellige automatiske opvarmning og tilberedningsprogrammer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger. Programmerne nr. 1, 2, 3, 6 og 7 kører udelukkende med mikrobølger. Program nr. 4, 5 og 10 kører med en kombination af mikrøbølger og konvektion. Programmerne nr. 8 og 9 kører med en kombination af mikrøbølger og grill.

Kode	Mad	Portion	Hensætningstid	Anbefalinger
A - 1	Færdigretter (kølet)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Placer på en keramisk tallerken og tildæk med mikrobølgebestandig folie. Dette program er velegnet til måltider, der består af 3 dele (f.eks. kød med sovs, grøntsager og tilbehør som kartofler, ris eller pasta).
A - 2	Drikke (kaffe, mælk, te, vand)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4kopper)	1-2 min.	Hæld væsken i en keramisk kop og opvarm utildækket. Placer 1 kop i midten, 2 kopper over for hinanden og 3 eller 4 kopper i en kreds. Lad dem stå i mikrobølgeovnen. Rør i drikkene før og efter hensætningstid og vær omhyggelig, når kopperne tages ud (se sikkerheds-instruktionerne for væsker).
A - 3	Suppe/ Sovs (kølet)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3 min.	Hæld suppen/sovsen i en dyb keramisk suppetallerken eller skål og tildæk under opvarmningen og i hensætningstiden. Omrør før og efter hensætningstiden.
A - 4	Frossen pizza	300 g 400 g 500 g	-	Placer én frossen pizza (-18° C) på den lave rist, eller placer to frosne pizzaer på henholdsvis den lave og den høje rist.

DK

Kode	Mad	Portion	Hensæt-ningstid	Anbefalinger
A - 5	Frosne boller og rundstykker	200-250 g (4stk.) 300-350 g (6stk.) 400-450 g (8stk.)	3 - 5 min.	Læg 4 til 6 frosne boller og rundstykker (-18° C) i en kreds på den lave rist. Fordel 8 frosne boller og rundstykker ligeligt på den høje og den lave rist. Dette program er velegnet til små frosne brødprodukter som f.eks. boller, rundstykker, ciabattaboller og små flutes.
A - 6	Friske grøntsager	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Vej grøntsagerne efter vask, rengøring og neddeling i stykker af ensartet størrelse. Læg dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand ved tilberedning af 200-250 g, tilsæt 45 ml (3 spsk.) vand ved tilberedning af 300-450 g, tilsæt 60-75 ml (4-5 spsk.) til 500-750 g. Omrør efter hensætnings-tiden.Ved tilberedning af større mængder omrøres under tilberedningen.
A - 7	Skrællede kartofler	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Vej kartoflerne efter skrælning, vask og udskæring i lige store stykker. Læg dem i en glasskål med låg. Tilsæt 45 ml (3 spiseskefulde) vand ved 300-450 g. Tilsæt 60 ml (4 spiseskefulde) ved tilberedning af 500-750 g.
A - 8	Stegt fisk	300-400 g (1 stk.) 500-600 g (2 stk.) 700-800 g (3 stk.)	3 min.	Smør fiskens skind med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden på risten med hoved mod hale. Vend dem, så snart bippet lyder.
A - 9	Kyllinge-stykker	400-500 g (2 stk.) 600-700 g (3 stk.) 800-900 g (3-4 stk.)	3 min.	Smør kyllingestykkerne med olie og krydr dem med peber, salt og paprika.Læg dem i en kreds på den høje rist.with the skin-side down. Vend dem, så snart bippet lyder.
A - 10	Stegt oksekød/ Stegt lammekød	900-1000 g 1200-1300 g	10-15 min.	Stegt lammekød Smør okse- eller lammekødet med olie og krydderier (kun peber, idet salt først skal på efter stegning). Placer det på den lave rist med fedtsiden nedad. Vend stykkerne, når ovnen bipper. Efter stegning og under hensættelsestiden skal kødet være indpakket i alu-folie.

DK

Kun C100TC / C100FC / C101TC / C101FC

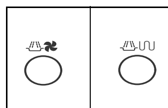
Med denne Samsung bruningstallerken kan du brune maden med grillen, - ikke blot ovenpå, - undersiden bliver også sprød og brun takket være bruningstallerkenens høje temperatur.

Bruningstallerkenen kan også anvendes til bacon, æg, pølser mm.

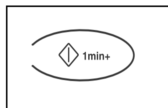
☛ Før du bruger bruningstallerkenen, skal den forvarmes ved at vælge kombinationstilberedning i 3 til 5 minutter:

- Kombination af konvektion (250° C) og mikrobølger eller
- Kombination af grill og mikrobølger
- Se henholdsvis side 19 og side side 20.

1. Forvarm bruningstallerkenen som beskrevet ovenfor.
   - Brug altid ovnhandsker, når bruningstallerkenen tages ud, - den bliver meget varm.
2. Smør pladen med olie, hvis du tilberede mad som bacon og æg, så bruningen bliver pæn.
3. Placer maden på bruningstallerkenen.
   - Brug ikke redskaber, der ikke er varmebestandige, f.eks. plastskåle, på bruningstallerkenen.
4. Placer bruningstallerkenen på drejeskiven i mikrobølgeovnen.
   - Placer aldrig bruningstallerkenen i ovnen uden drejeskiven.

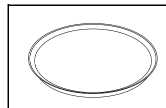


5. Vælg det korrekte effektniveau ved at trykke på **kombi-** (eller) knappen. Indstil derefter tilberedningstiden ved at dreje **Indstillingsknappen** indtil en passende tilberedningstid vises.



6. Tryk på knappen **Start** (1min+).
   Resultat: Tilberedningen startes.
   ◆ Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

Sådan rengøres bruningstallerkenen



Rengør bruningstallerkenen med varmt vand og rengøringsmiddel og skyl den med rent vand. Brug ikke en skurebørste eller en hård skuresvamp. Det vil beskadige det øverste lag.



Da bruningstallerkenen har et Teflon-lag, kan den blive beskadiget, hvis den bruges forkert.

- Skær aldrig maden ud på tallerkenen. Tag maden af tallerkenen, før den skæres ud.
- Vend maden med en palet af plastik eller træ.

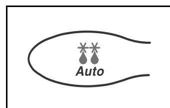
Anvendelse af funktionerne til automatisk optøning

DK

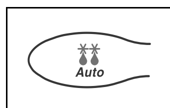
Med automatisk optøning kan du optø kød, fjerkræ, fisk, brød/kage eller frugt. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Vælg blot program og vægt.

☛ Brug kun retter, der er mikrobølgesikre.

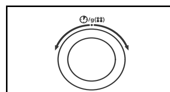
Åbn ovndøren. Placer først den frosne mad midt på drejeskiven og luk døren.



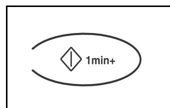
1. Tryk på knappen **Automatisk optøning** (⁑).
   Resultat: Der vises følgende
   ⁑ (Automatisk optøning)



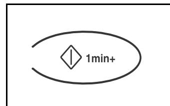
2. Tryk på knappen **Automatisk optøning**(⁑) én eller flere gange efter den type mad, der skal optøs. Se i tabellen på næste side, hvis du ønsker flere oplysninger.



3. Vælg madens vægt ved at dreje på **indstillingsknappen**. (/g).



4. Tryk på knappen **Start** (◇ 1min+).
   Resultat:
   - Optøningen starter.
   - Ovnen bipper halvvejs gennem optøningen for at minde dig om at vende maden.



5. Tryk på knappen **Start** (◇ 1min+) igen for at afslutte optøningen.
   Resultat: Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

☛ Du kan også optø maden manuelt. Dette gøres ved at vælge opvarmnings-/tilberedningsfunktionen med et effektniveau på 180W. Find flere oplysninger i afsnittet med titlen “Tilberedning/opvarmning”.

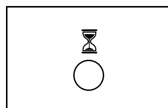
✉ Skift fra g til oz ved at trykke på knapperne **Auto (⁑)** og **Hold/ Udsæt(⌛)** samtidig. Der lyder et langt bip, og g skifter til oz.

Følgende tabel angiver de forskellige automatiske optøning programmer, mængder, hensætningstider og behørige anbefalinger. Fjern alle former for emballage før optøning. Placer den frosne mad på en keramisk tallerken.

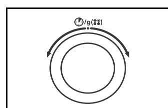
Kode	Mad	Portion	Hensæt-ningstid	Anbefalinger
1	Kød	200-2000g	20-60 min.	Afskærm kanterne med alu-folie. Vend maden, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lam, svinekød, koteletter og hakket kød.
2	Fjerkræ	200-2000g	20-60 min.	Afskærm ben og vingespidser med alu-folie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger såvel som til kyllingestykker.
3	Fisk	200-2000g	20-50 min.	Afskærm halen på hele fisk med alu-folie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk såvel som til fiskefiletter.
4	Brød/ kager	125-1000g	5-30 min.	Læg brød eller kage på et stykke bagepapir, og vend det, såsnart ovnen bipper (ovnen fortsætter med at køre, men den stopper, når du åbner døren). Dette program er velegnet til alle slags brød, hele eller i skiver, samt til boller, rundstykker og flutes. Læg boller og rundstykker i en kreds. Dette program er velegnet til alle slags gærbrød, småkager, ostekager og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, rulledej, frugt- og cremekager eller til kager med chokoladeovertræk.
5	Frugt	100-600g	5-10 min.	Fordel frugterne ligeligt på en flad glastallerken, eller brug en keramisk tallerken. Dette program er velegnet til al slags frugt.

Indstilling af hensætningstid

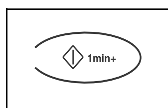
Ved brug af denne funktionen indstilles hensætningstiden automatisk. (uden mikrobølger).



1. Tryk på knappen **Hold/Udsæt** ( ).
   Resultat: Der vises følgende:
   (Hold/Udsæt)



2. Vælg hensætningstid ved at dreje **Indstillingsknappen**.( ) efter behov.



3. Tryk på knappen **Start** (1min+).
   Resultat: Ovnen bipper, når hensætningstiden er færdig.

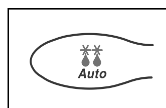
Fler-trinstilberedning

Din mikrobølgeovn kan programmeres til at tilberede mad i op til fire trin (konvektion, mikrobølger + konvektion og forvarmning kan ikke benyttes i fler-trinstilberedning). Eksempel: Du ønsker at optå noget mad og at tilberede den uden at skulle nulstille ovnen efter hvert trin. Du kan således optø og tilberede 1,8 kg kylling i fire trin:

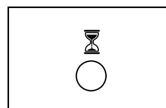
- ***Optøning***
- ***Hensætning i 20 minutter***
- ***Mikrobølgetilberedning i 30 minutter***
- ***Grill i 15 minutter***



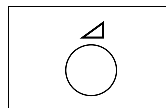
Optøning og hensætning skal være de første to trin. Kombination og grill kan kun benyttes én gang under de resterende to trin, men mikrobølger kan bruges to gange (på to forskellige effektniveauer).



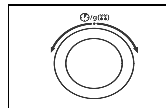
1. Tryk på knappen **Automatisk optøning** ( ). Indstil vægten ved at dreje **Indstillingsknappen** et passende antal gange (1.800 g i eksemplet).



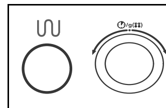
2. Tryk på knappen **Hold/Udsæ**( ). Indstil hensætningstiden ved at dreje **Indstillingsknappen** et passende antal gange (30 minutter i eksemplet)..



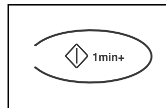
3. Tryk på knappen **EFFEKTNIVEAU**( ).
   Indstil mikrøbølgeeffektniveauet ved at trykke på knappen **EFFEKTNIVEAU**( ) for at vælge et passende effektniveau (450 W i eksemplet).



4. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **Indstillingsknappen**( ) et passende antal gange (30 minutter i eksemplet).



5. Tryk på knappen **GRILL**( ). Indstil tilberedningstiden ved at dreje **Indstillingsknappen** et passende antal gange (15 minutter i eksemplet).

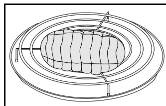


6. Tryk på knappen **Start** (1min+).
   Resultat: Tilberedningen startes.
   - Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

DK

DK

Valg af tilbehør



Traditionel konvektionstilberedning kræver ikke specielle kogekar. Men du bør dog kun benytte kogekar, som du ville bruge i din normale ovn.

Mikrobølgesikre beholdere er normalt ikke velegnede til konvektionstilberedning. Brug ikke plastbeholdere, plasttallerkener, papirkopper, viskestykker osv.

Hvis du vælger den kombinerede tilberedning (mikrobølger og grill eller konvektion), må du kun bruge tallerkener, der er mikrobølgesikre og ovnfaste. Kogekar eller køkkenredskaber af metal kan skade ovnen



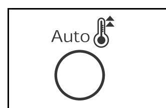
Yderligere oplysninger om kogekar og køkkenredskaber findes på side 22.

Forvarmning af ovnen

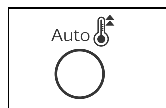
Til konvektionstilberedning anbefales det, at du forvarmer ovnen til den korrekte temperatur, før du placerer maden i ovnen.

Når ovnen har nået den ønskede temperatur, opretholdes den i ca. 10 minutter. Den slukker derefter automatisk.

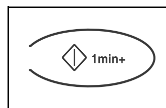
Kontroller, at varmeelementet befinder sig korrekt i forhold til den type tilberedning, du ønsker. Åbn døren, og placer drejeskiven.



1. Tryk på knappen **FORVARM**(Auto).
Resultat: Der vises følgende
(convektion)
250°C (temperatur)



2. Tryk på knappen **FORVARM**(Auto) én eller flere gange for at indstille temperaturen.



3. Tryk på knappen **Start** (1min+).
Resultat: Ovnen forvarmes til den ønskede temperatur.
- Når den forindstillede temperatur er nået inden i ovnen, bipper den seks gange, og temperaturen holdes i 10 minutter
- Efter 10 minutter bipper den fire gange, og den holder op med at køre.



Når den forindstillede temperatur er nået inden i ovnen, bipper den seks gange, og temperaturen holdes i 10 minutter



Hvis du gerne vil vide den aktuelle temperatur i ovnrummet, skal du trykke på knappen **FORVARM**.(Auto).

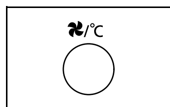
Tilberedning med konvektion

Med konvektionsmetoden kan du tilberede mad på samme måde som i en traditionel ovn. Der bruges ikke mikrobølger. Du kan indstille temperaturen efter behov inden for et interval fra 40° C til 250° C i otte forindstillede niveauer. Den længste tilberedningstid er 60 minutter.

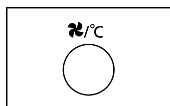
 Hvis du ønsker at forvarme ovnen, se side 16.

- Brug altid ovnhandsker, når du rører ved fadene i ovnen, da de kan blive meget varme.
- Du kan få bedre tilberedning og bruning ved at benytte den lave rist.

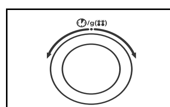
Kontroller, at varmeelementet er i vandret stilling, og at drejeskiven er på plads. Åbn døren, og sæt fadet på drejeskiven.



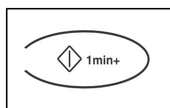
1. Tryk på knappen **OVN/°C**(/℃).
   Resultat: Der vises følgende
   (convektion)
   250°C (temperatur)



2. Tryk på knappen **OVN/°C**(/℃) én eller flere gange for at indstille temperaturen.



3. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **Indstillingsknappen**(/g).



4. Tryk på knappen **Start** (1min+).
   Resultat: Tilberedningen startes.
   ◆ Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

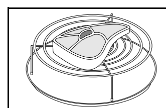
 Du kan når som helst kontrollere temperaturen ved at trykke på knappen **OVN/°C**(/℃).

Grillning

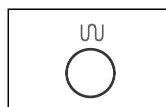
Med grillen kan du varme og brune mad hurtigt uden brug af mikrobølger. Til dette formål leveres en grillrist med mikrobølgeovnen.

- ***Brug altid ovnhandsker, når du rører ved fadene i ovnen, da de kan blive meget varme.***
- ***Du kan få bedre tilberednings- og grillresultater ved at benytte den høje rist.***

Kontroller, at varmeelementet er i vandret stilling, og at den pågældende rist er på plads.

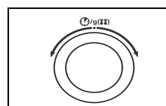


1. Åbn døren og sæt maden på risten.
   Luk døren.

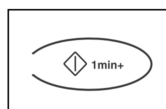


2. Tryk på knappen **Grill** ( ).
   Resultat: Der vises følgende:
   | (et-trins tilberedning)
   (grill)

   - Grillens temperatur kan ikke indstilles.



3. Vælg grilltiden ved at dreje **Indstillingsknappen**(/g).
   - Den længste grilltid er 60 minutter.



4. Tryk på knappen **Start** (1min+).
   Resultat: Grillstegningen startes.:
   ◆ Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

DK

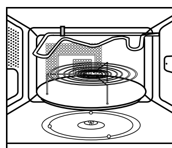
Valg af varmeelementets stilling

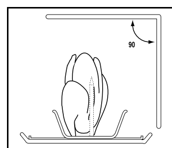
DK

Varmeelementet anvendes til grillning. Det kan placeres i en af to stillinger:

- ***Vandret til grillning eller kombineret mikrobølge + grill-tilberedning***
- ***Lodret stilling benyttes kun til spydstegning: (C100BC/ C100FC/C101BC/C101FC)***

☛ Skift kun stilling på varmeelementet, når det er koldt og brug ikke overdreven kraft, når det skal sættes i lodret stilling.





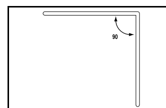
Hvis varmeelementet skal stilles til...	Så...
Lodret stilling benyttes kun til spydstegning: C100BC/ C100FC/C101BC/ C101FC)	◆ Træk ned i varmeelementet ◆ Skub det tilbage i ovnen, til det er parallelt med ovnrummets bagvæg.
Vandret stilling (grillning eller kombineret mikrobølge + grill)	◆ Træk varmeelementet ud mod dig. ◆ Træk det opad, til det er parallelt med ovnrummets loft.

Spydstegning

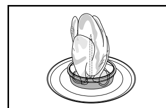
Kun C100BC / C100FC / C101BC / C101FC

Stegespydet er velegnet til barbecuetilberedning, idet du ikke behøver at vende kødet. Det kan bruges til kombineret mikrobølge- og konvektionstilberedning.

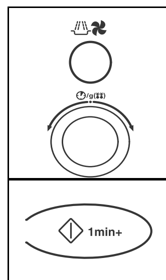
☛ Sørg for, at kødet fordeles ligeligt på spydet, og at dette drejer frit.
Brug altid ovnhandsker, når du rører ved fadene i ovnen, da de kan blive meget varme.



1. Kontroller, at varmeelementet er i vandret stilling.



2. Tryk stegespydet gennem midten af kødet.
Eksempel: Tryk spydet ind mellem kyllingens ryg og bryst. Placer spydet på holderen, og sæt denne på glasskålen. Glasskålen placeres på drejeskiven. Gør det lettere at få brunet kødet ved at pensle det med olie.



3. Vælg kombineret effektniveau og tilberedningstid til mikrobølge og konvektion.

Oplysning om…	Se side…
Kombineret mikrobølge og konvektion	19

4. Tryk på knappen **Start** (1min+).
Resultat: Tilberedningen starter, og spydet roterer.
◆ Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

5. Når kødet er færdigt, skal du fjerne spydet forsigtigt med ovnhandsker på til beskyttelse af hænderne.

✉ Du kan når som helst kontrollere temperaturen ved at trykke på knappen **MIKROBØLGER + OVN**( ).

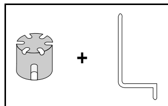
Brug af det lodrette multispyd

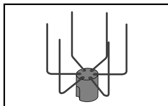
Kun C100BC / C100FC / C101BC / C101FC

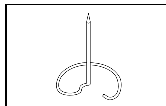
MULTI-SPYD TIL KEBAB

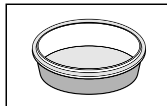
Ved hjælp af multispydet med seks kebab-grillspyd kan du let barbecuestege kød, fjerkræ, fisk, grøntsager (såsom løg, peber eller courgetter) og frugt, der er skåret i stykker.

Du kan tillave ovennævnte mad med kebab-grillspydene ved hjælp af konvektion eller en kombination.


Kombination af barbeque og grillspyd


Multispyd


Stegespyd


Glasskål

BRUGEN AF MULTISPYDET MED KEBAB-GRILLSPYD

1. Hvis du vil tilberede kebab med multispydet, skal du bruge 6 grillspyd.
2. Sæt den samme mængde mad på hvert grillspyd.
3. Placer stegespydet i glasskålen, og sæt multispydet ind i det.
4. Sæt glasskålen med multispydet ind midt på drejeskiven.

✉ Sørg for, at grillvarmeelementet er i den rigtige position ved bagvæggen og ikke øverst i rummet, før grillstegningen startes.

FJERNELSE AF MULTISPYDET FRA OVNEN EFTER GRILL-STEGNING

1. Benyt ovnhandsker, når du tager glasskålen med multispydet ud af ovnen. Den er meget varm.
2. Tag multispydet ud af spydholderen, ligeledes med ovnhandsker på.
3. Fjern omhyggeligt grillspydene, og brug en gaffel til at fjerne deres bundstykker.

✉ Multispydet er ikke velegnet til at komme i opvaskemaskinen. Vask den derfor i hånden i varmt vand med opvaskemiddel. Fjern det lodrette multispyd fra ovnen efter brug.

Kombinering af mikrobølger og grill

DK

Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillen og dermed tilberede hurtigt og brune samtidigt.

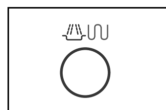


Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.

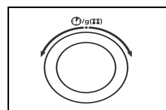
Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen, - de bliver meget varme.

Du kan forbedre tilberednings- og grillresultater ved at benytte den høje rist.

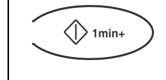
Åbn døren. Læg maden på den rist, der bedst egner sig til den type mad, du skal tilberede. Sæt risten på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **MIKROBØLGER + GRILL**( ).
   <u>Resultat</u>: Der vises følgende:
   | (et-trins tilberedning)
   (mikrobølger + grill)



2. Indstil tilberedningstid ved at dreje **Indstillingsknappen**( ) efter behov.
   - Den længste tilberedningstid er 60 minutter.



3. Tryk på knappen **Start** (1min+).
   <u>Resultat:</u>
   - ◆ Den kombinerede tilberedning startes.
   - ◆ Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

Kombinering af mikrobølger og konvektion

DK

Ved kombinationstilberedning bruges både mikrobølgeenergi og konvektionsvarme. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen, da mikrobølgerne bliver dannet øjeblikkeligt.

Mange madtyper kan tilberedes med kombination, især:

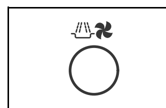
- ***Stegt kød og fjerkræ***
- ***Tærter og kager***
- ***Ægge- og osteretter***

☛ Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.

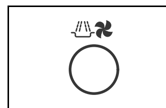
Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen, da de bliver meget varme.

Du kan få bedre tilberedning og bruning ved at benytte den lave rist.

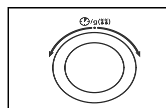
Åbn døren. Placer maden på drejeskiven eller på den lave rist, der derefter placeres på drejeskiven. Luk døren. Varmeelementet skal være i vandret stilling.



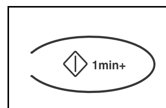
1. Tryk på knappen **MIKROBØLGER + OVN**( ).
Resultat: Der vises følgende:
(mikrobølger + konvektion)
250°C (temperatur)



2. Tryk på knappen **MIKROBØLGER + OVN**( ) én eller flere gange for at indstille temperaturen.



3. Indstil tilberedningstid ved at dreje **Indstillingsknappen**( ) efter behov.
- Den længste tilberedningstid er 60 minutter.



4. Tryk på knappen **Start** (1min+).
Resultat:
- ◆ Den kombinerede tilberedning startes.
- ◆ Ovnen opvarmes til den ønskede temperatur, og derefter fortsætter mikrobølgetilberedningen, indtil tilberedningstiden er gået.
- ◆ Når tilberedningen er færdig, vil ovnen bippe og blinke ”0” fire gange. Ovnen bipper derefter én gang pr. minut.

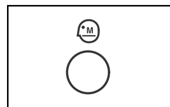


Du kan når som helst kontrollere temperaturen ved at trykke på knappen **MIKROBØLGER + OVN**( ).

Anvendelse af funktionen hukommelsestilberedning

Hvis du ofte tilbereder den samme type retter, kan du gemme tilberedningstider og effektniveauer i ovnens hukommelse, så du ikke behøver at indstille dem forfra hver gang.

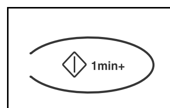
Lagring af indstillingerne



1. Sådan programmeres… Tryk på knappen **HUKOMMELSE**.( )...

Indstilling	Én gang (**P** vises)
Genindstilling	To gange (**P** vises)

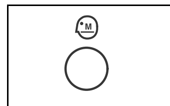
2. Indstil dit tilberedningsprogram som sædvanlig (mikrobølger, grill, kombination, konvektion, mikrobølger + konvektion).



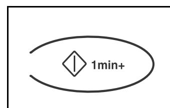
3. Tryk på knappen (1min+).
Resultat: Dine indstillinger gemmes nu i ovnens hukommelse.

Brug af indstillingerne

Placer først den frosne mad midt på drejeskiven.



1. Tryk på knappen **HUKOMMELSE**.( ).



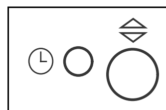
2. Tryk på knappen **Start** (1min+).
Resultat: Maden tilberedes efter ønske.

Mikroovnens sikkerhedslås

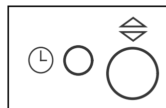
DK

Mikrobølgeovnen er monteret med et specielt børnesikkerheds-program, der kan "låse" ovnen, så børn eller andre, der ikke er fortrolige med den, ikke kan betjene den utilsigtet.

Ovnen kan låses til enhver tid.



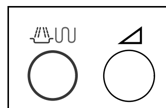
1. Tryk på knapperne **Ur** ( ) og **Større/Mindre** ( ) samtidig (i ca. tre sekunder).
Resultat: :
- ◆ Ovnen er låst.
- ◆ Der vises følgende: "**L**".



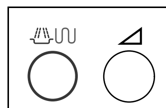
2. Ovnen låses op igen ved at trykke på knapperne **Ur** ( ) og **Større/Mindre** ( ) igen samtidigt (i ca. tre sekunder).
Resultat: Ovnen kan anvendes normalt.

Slukning af bipperen

- ***Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.***



1. Tryk på knapperne **MIKROBØLGER + GRILL**( ) og.**EFFEKTNIVEAU** ( )samtidig (i ca. tre sekunder).
Resultat: Der vises følgende: "**OFF**".
Ovnen bipper ikke, hver gang en funktion er afsluttet.



2. Bipperen aktiveres igen ved at trykke på knapperne **MIKROBØLGER + GRILL**( ) og **EFFEKTNIVEAU** ( ) igen samtidigt (i ca. tre sekunder).
Resultat: Der vises følgende: "**ON**".
- ◆ Ovnen fungerer med bipperen aktiveret igen.

Vejledning i kogekar

For at kunne tilberede mad i mikrobølgeovnen skal mikrobølgerne kunne trænge ind i maden uden at blive kastet tilbage eller opsuget af den benyttede tallerken.

Vær derfor omhyggelig med at vælge kogekar. Hvis kogekarret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring.

Følgende tabel indeholder de forskellige typer kogekar og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogekar	Microwave safe	Bemærkninger
Alufolie	✓✗	Kan bruges i små mængder for at beskytte mod for hård kogning. Der kan opstå gnister, hvis foliet er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie.
Bruningstallerken	✓	Forvarm ikke længere end otte minutter.
Porcelæn og lertø	✓	Porcelæn, lertøj, glaseret lertøj og benporcelæn kan normalt bruges, medmindre de er dekoreret med metalbeklædninger.
Engangs-polyester paptallerkener	✓	Nogle frostvarer er pakket i sådanne fade.
Fastfood indpakning		
• Polystyrenbeholdere til kopper	✓	Kan bruges til at opvarme mad. For meget varme kan forårsage, at polystyrenet smelter.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan brænde.
• Genbrugspapir eller metalbeklædninger	✗	Kan forårsage gnister.
Glasting		
• Serveringsfade	✓	Kan bruges, med mindre de er dekoreret med metalbeklædninger.
• Skrøbelige glasting	✓	Kan bruges til at opvarme mad eller væsker. Skrøbeligt glas kan gå i stykker eller revne ved pludselig opvarmning.
• Glaskrukker	✓	Låget skal fjernes. Kun til opvarmning.
Metal		
• Fade	✗	Kan forårsage gnister eller brand.
• Poseklips til fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korte tilberedningstider og opvarmning. Absorberer også overskydende fugt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage gnister.
Plastic		
• Beholdere	✓	Specielt, hvis varmebestandigt termoplast. Nogle andre plastiktyper kan blive skæve eller misfarvet ved høje temperaturer. Brug ikke melamin.
• Mikrobølgebestandig folie	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden. Bør ikke komme i berøring med maden. Pas på, når filmen fjernes, da varm damp vil strømme ud.
• Fryseposer	✓✗	Kun, hvis egnet til kogning eller ovnbrug. Bør ikke være lufttæt. Prik hul med en gaffel om nødvendigt.
Voks- eller bagepapir	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden og forhindre overstænkning.

✓ **:Anbefalet**

✓✗ **:Vær forsigtig**

✗ **: Usikkert**

MIKROBØLGER

Mikrobølge-energien gennemtrænger faktisk maden, idet den bliver tiltrukket og absorberet af vandet i maden samt af fedt- og sukkerindholdet.
Mikrobølgerne får molekylerne i maden til at bevæge sig hurtigt. Molekylernes hurtige bevægelser skaber friktion, og den deraf følgende varme koger maden.

TILBEREDNING

Køkkengrej, der er velegnet til mikrobølgeovn:
Køkkengrejet skal være designet til, at mikrobølge-energi kan trænge igennem for at opnå den maksimale effekt.
Mikrobølger bliver kastet tilbage ved brug af metal, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men kan trænge igennem lertøj, glas, porcelæn og plastik, såvel som papir og træ. Derfor bør maden aldrig tilberedes i metalbeholdere.

Fødevarer, der er velegnet til tilberedning i en mikrobølgeovn:
Adskillige fødevarer egner sig til at blive tilberedt i en mikrobølgeovn, f.eks. friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Sauce, creme, suppe, budding, syltetøj og chutney er også velegnet til tilberedning i en mikrobølgeovn. Tilberedning i en mikrobølgeovn er generelt ideelt for enhver ret, der kan laves på et komfur. F.eks. kan man også smelte smør og chokolade (se afsnittet med særlige tips).

Tildækning under tilberedningen
Det er meget vigtigt at dække maden til under tilberedningen, da kondensvandet stiger til vejrs som damp og dermed medvirker i tilberednings-processen. Maden kan tildækkes på forskellige måder: F.eks. med en keramisk tallerken, plastiklåg eller mikrobølgebestandig film, der er egnet til mikrobølgeovne.

Hensætningstider
Når tilberedningen er færdig, er hensætningstiden vigtig, således at madens temperatur bliver ensartet.

Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

Brug en velegnet skål af pyrexglas med låg. Kog grøntsagerne med låg i minimumstiden – se tabellen. Fortsæt med at koge, til du får det ønskede resultat.
Rør rundt to gange under tilberedningen og en gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes i hensætningstiden.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensæt-ningstid (min.)	Instruktioner
Spinat	150g	600W	5-6	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) koldt vand.
Ærter	300g	600W	7-8	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Grønne bønner	300g	600W	7½-8½	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder / ærter / majs)	300g	600W	7-8	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (kinesisk blanding)	300g	600W	7½-8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.

DK

Tilberedningsvejledning for ris og pasta

Ris:
Benyt en stor skål af pyrexglas med låg – ris fordobler sin volumen under tilberedningen. Tilbered tildækket.
Når tilberedningen er færdig, skal der røres rundt før hensætningstiden, tilsæt salt og krydderier eller smør. Bemærk: Det er ikke sikkert, at risene har absorberet al vandet, når tilberedningstiden er slut.
Pasta:
Benyt en stor skål af pyrexglas. Tilsæt kogende vand, en knivspids salt og rør grundigt. Tilbered uden låg. Rør jævnligt både under og efter tilberedningen. Tildæk i hensætningstiden og hæld derefter vandet fra.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Brune ris (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250g	900W	16-17	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + kerner)	250g	900W	17-18	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en velegnet skål af pyrexglas med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spiseskefulde) for hver 250 g, medmindre der anbefales en anden mængde vand – se tabellen. Tilbered med låg i minimumstid – se tabellen. Fortsæt med at koge for at få det ønskede resultat. Rør en gang under tilberedningen og en gang efter. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Lad skålen stå med låg på i ca. 3 minutter.

Tip: Skær de friske grøntsager i ensartede stykker. Jo mindre, de er skåret, jo hurtigere kommer de i kog.

Alle friske grøntsager bør koges ved maksimum mikrobølgeeffekt (900W).

Fødevare	Portion	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Del broccolien i ensartede buketter. Læg stilkene mod midten.
Rosenkål	250g	6-6½	3	Tilføj 60-75 ml (5-6 spiseskefulde) vand.
Gulerødder	250g	4½-5	3	Skær gulerødderne i ensartede stykker.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Del blomkålen i ensartede buketter. Skær store buketter i halve. Læg stilkene ind mod midten.
Courgetter	250g	4-4½	3	Skær courgetterne i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Kog, til de er sprøde.
Auberginer	250g	3½-4	3	Skær auberginerne i smalle skiver og stænk med 1 spiseskefuld citronsaft.
Porrer	250g	4-4½	3	Skær porrerne i tykke skiver.
Champignons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Tilbered små hele eller skivede champignons. Tilføj ikke vand. Stænk med citronsaft. Krydr med salt og peber. Lad vandet løbe væk før servering.
Løg	250g	5-5½	3	Skær løgene i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.
Peberfrugter	250g	4½-5	3	Skær peberfrugterne i små skiver
Kartofler	250g 500g	4-5 7-8	3	Vej kartoflerne, efter de er skrællet, og skær dem i ensartede halve eller kvarte.
Kålrabi	250g	5½-6	3	Skær kålrabien i små terninger.

OPVARMNING

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som almindelige ovne og komfurer normalt gør. Brug effekterne og opvarmningstiderne i det følgende diagram som en vejledning.

Tiderne i diagrammet går på væsker med en rumtemperatur på omkring +18 til +20°C eller nedkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7°C.

Planlægning og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en hel steg – den vil ofte blive kogt for meget og tørre ud, før den overhovedet bliver rigtig varm indeni. Opvarmning af mindre stykker vil give et bedre resultat.

Effekter og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes ved 900 W, mens andre skal opvarmes ved 600 W, 450 W eller endda 300 W.

Se tabellerne for at få vejledning. Generelt er det bedst at opvarme maden ved en lav effekt, hvis maden let kan blive ødelagt, når du bruger store mængder, eller hvis der er sandsynlighed for, at den opvarmes meget hurtigt (postejer, f.eks.).

Rør grundigt, eller vend maden under opvarmningen for at få det bedste resultat. Rør igen inden serveringen, hvis det er muligt. Vær særlig opmærksom ved opvarmning af væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at forhindre at væsken koger over og forhindre risiko for skoldning. Lad det blive i mikrobølgeovnen i hensætningstiden. Vi anbefaler, at du stikker en plastikske eller en glaspind i væsken.

Undgå overopvarmning (og dermed at ødelægge) maden. Det er at foretrække at undervurdere tilberedningstiden og derefter tilføje ekstra varmetid, hvis det er nødvendigt.

Opvarmning og hensætningstider

Når en ret skal opvarmes for første gang, kan det være en hjælp at notere, hvor lang tid der skulle bruges – for at kunne huske det i fremtiden.

Kontroller altid, at den opvarmede mad er rygende varm helt igennem.
Lad maden stå et lille stykke tid efter opvarmningen – for at temperaturen kan blive ensartet.
Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid er anbefalet i diagrammet. Vær især opmærksom ved opvarmning af væsker og babymad. Se også afsnittet vedrørende sikkerhedsforanstaltninger.

OPVARMNING AF VÆSKER

Lad altid væsken hvile mindst 20 sekunder efter, at ovnen er slukket, for at temperaturen kan blive ensartet. Rør under opvarmning, hvis det er nødvendigt, men rør ALTID efter opvarmningen. For at undgå stødkogning og risiko for skoldning, bør du stikke en ske eller en glaspind ned i væsken og røre rundt før, under og efter opvarmning.

DK

OPVARMNING AF BABYMAD

BABYMAD:
Tøm indholdet ud i en dyb keramisk tallerken. Dæk med et plastiklåg. Rør grundigt efter opvarmning! Lad maden stå i 2-3 minutter før servering. Rør igen og kontroller temperaturen. Den anbefalede serveringstemperatur er mellem 30-40°C.

BABYMÆLK:
Hæld mælken på steriliserede glasflasker. Opvarm uden låg. En sutteflaske bør aldrig opvarmes med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den bliver overopvarmet. Ryst grundigt før hensætningstiden og igen før servering! Kontroller altid temperaturen på babymælken eller maden omhyggeligt, før du giver den til barnet. Den anbefalede serveringstemperatur er ca. 37°C

BEMÆRK:
Især babymad skal kontrolleres omhyggeligt inden servering for at undgå forbrændinger.
Benyt effekterne og tiderne i den næste tabel som retningslinie for opvarmning.

Opvarmning af babymad og mælk
Brug effekterne og tiderne i denne tabel som en vejledning ved opvarmning.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Babymad (grøntsager + kød)	190g	600W	30 sek.	2-3	Hæld maden op på en dyb keramisk tallerken. Tilberedes tildækket. Rør efter tilberedningstiden. Lad den hvile i 2-3 minutter. Rør godt, og kontroller temperaturen omhyggeligt før servering.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190g	600W	20 sek.	2-3	Hæld maden op på en dyb keramisk tallerken. Tilberedes tildækket. Rør efter tilberedningstiden. Lad den hvile i 2-3 minutter. Rør godt, og kontroller temperaturen omhyggeligt før servering.
Babym-ælk	100ml 200ml	300W	30-40 sek. 1 min. 10 sek. til 1 min. 20 sek.	2-3	Rør eller ryst mælken grundigt, og hæld den i en steriliseret glasflaske. Sæt den midt på drejeskiven. Tilberedes uden at være tildækket. Ryst grundigt, og lad den hvile i mindst 2 minutter. Ryst mælken grundigt, og kontroller temperaturen omhyggeligt før servering.

DK

Opvarmning af væske og mad

Benyt effekterne og tiderne i denne tabel som en vejledning ved opvarmning.

Fødevare	Portion	Effekt	Tid (min.)	Hensæt-ningstid (min.)	Instruktioner
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop) 300 ml (2) 450 ml (3) 600 ml (4)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Hæld drikken i kopperne og opvarm uden låg:1 kop i midten, 2 kopper over for hinanden, 3-4 kopper i en cirkel. Skal blive i mikrobølgeovnen i hensætningstiden og skal omrøres grundigt.
Suppe (kold)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Øs op i en dyb keramisk tallerken. Dæk med et plastiklåg. Rør grundigt efter opvarmning. Rør igen før servering.
Gryderet (kold)	350g	600W	4½-5½	2-3	Øs gryderetten op på en dyb keramisk tallerken. Dæk med et plastiklåg. Rør af og til under opvarmningen og igen før hensætningstid og servering.
Pasta med sauce (kold)	350g	600W	3½-4½	3	Læg pastaen (f.eks. spaghetti eller æggenudler) på en flad keramisk tallerken. Dæk med mikrobølgebestandig folie, der er beregnet til mikrobølgeovnen. Rør før servering.
Fyldt pasta med sauce (kold)	350g	600W	4-5	3	Læg den fyldte pasta (f.eks. ravioli eller tortellini) på en dyb keramisk tallerken. Dæk med et plastiklåg. Rør jævnligt under opvarmningen og igen før hensætningstid og servering.
Færdig-retter (kold)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Stil en færdigret bestående af 2-3 dele på en keramisk tallerken. Dæk med mikrobølgebestandig folie der er beregnet til mikrobølgeovn.
Ostefond-ue færdigret (kølet)	400g	600W	6-7	1-2	Læg den færdiglavede ostefondue i en passende ildfast glasskål med låg. Omrør med jævne mellemrum under og efter opvarmning. Omrør igen før servering.

DK

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster. Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af.

Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra og fjern eventuel indmad hurtigst muligt. Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm.
Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.

Stands optøningen hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes.
Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Henstillingstiden for en gennemført optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i nedenstående tabel.

Tip: Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til - 20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

Al frosset mad skal optøs ved optøningseffekt (180 W).

Fødevare	Portion	Tid (min.)	Hensætningstid (min.)	Instruktioner
Kød				
Hakket oksekød	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Placer kødet på en flad, keramisk plade. Afskærm tynde kanter med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden.
Svine/nakke-koteletter	250g	7-8		
Fjerkræ				
Kylling-stykker	500g (2 stk.)	14-15	15-60	Læg først kyllingestykkerne på en flad keramisk tallerken. Kyllingestykker først med skindsiden nedad, hel kylling først med brystsiden nedad. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	1200g	32-34		
Fisk				
Fiskefileter/	200g	6-7	10-25	Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alu-folie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Hel fisk	400g	11-13		
Frugt				
Bær	250g	6-7	5-10	Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter).
Brød				
Boller og rundstykker (hver ca. 50g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden!
Toast/ Sandwich	250g	4-4½		
Rugbrød (hvede- + rugmel)	500g	7-9		

GRILL

Grill-elementet er placeret under ovnrummets loft. Det virker, når døren er lukket og drejeskiven roterer. Drejeskivens rotation fordeler bruningen af maden mere jævnt. Hvis grillen opvarmes i 4 minutter, brunes maden hurtigere.

Kogekar til grillning:
Skal være ildfast og må indeholde metal. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Food suitable for grilling:
Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwiches og alle former for toast med fyld.

VIGTIGT:
Når der kun anvendes grill, skal det sikres, at grillelementet er under loftet i vandret stilling og ikke mod bagvæggen i lodret stilling. Husk, at mad skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales.

MIKROBØLGER + GRILL

Denne tilberedningsmetode kombinerer strålevarmen fra grillen med den hurtige tilberedningstid fra mikrobølgerne. Det virker kun, når døren er lukket og drejeskiven roterer. På grund af drejeskivens rotation brunes maden mere jævnt. Denne model har tre kombinationsmetoder.

Kogekar til mikrobølger + grill:
Brug kogekar, som mikrobølgerne kan trænge igennem. Kogekarrene skal være ildfaste.
Brug ikke kogekar i metal sammen med kombinationsmetoderne. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger og grillning:
Mad, der er egnet til kombinationstilberedning, omfatter alle former for tilberedt mad, der skal opvarmes og brunes (f.eks. bagt pasta) og mad, der skal have kort tilberedningstid til bruning af oversiden. Denne metode kan også anvendes til tykke madportioner, der bliver gode med en sprød og brunet overside, (f.eks. kyllingestykker, der vendes halvvejs i tilberedningen). Flere oplysninger findes i grilltabellen.

VIGTIGT:
Når der anvendes kombinationstilberedning (mikrobølger + grill), skal det sikres, at grillelementet er under ovnvæggens loft i vandret stilling og ikke mod bagvæggen i lodret stilling. Maden skal placeres på den øverste rist, medmindre andet anbefales. Ellers skal den placeres direkte på drejeskiven.

Se instruktionerne i følgende oversigt.
Maden skal vendes, hvis den ikke brunes på begge sider.

DK

Grillvejledning til fersk mad

Forvarm grillen med grillfunktionen i 4 minutter.
Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grillning.

Fersk mad	Portion	Effekt	1. Tid pr. side (min.)	2. Tid pr. side (min.)	Instruktioner
Toast-skiver	4 stk. (hver 25g)	Kun grill	3½-4½	3-4	Læg toastskiverne side om side på den høje rist.
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	MW + Grill	7-8	-	Skær tomaterne i halve. Læg noget ost ovenpå. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt på den høje rist.
Tomat-ostetoast	4 stk. (300 g)	MW + Grill	6-7	-	Rist først brødskiverne. Sæt toasten med fyldet på den høje rist. Lad den stå i 2-3 minutter.
Toast Hawaii (ananas, skinke, osteskiver)	4 stk. (600 g)	MW + Grill	8-9	-	Rist først brødskiverne. Sæt toasten med fyldet på risten. Sæt 2 toasts over for hinanden direkte på den høje rist. Lad den stå i 2-3 minutter.
Bagte kartofler	400 g (2 stk.) 600 g (4 stk.)	MW + Grill	9-11 13-15	5-7 8-10	Læg kartoflerne med skræl overfor hinanden (2 stk) eller i en kreds (4 stk) på den høje rist.
Gratine-rede kartofler/ grøntsager (kølede)	500 g	MW + Grill	20-23	-	Sæt den friske gratin i en lille ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.
Bagte æbler	2 æbler (ca. 400g) 4 æbler (ca. 800g)	MW + Grill	9-10 15-17	-	Tag kernehuset ud af æblerne og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogen mandelskiver ovenpå. Læg æblerne på en flad ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på drejeskiven.
Kyllinge-stykker	450 g (2 stk.) 850 g (4 stk.)	MW + Grill	12-13 17-18	10-11 14-15	Smør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på den høje rist med benene mod midten. Lad dem stå i 2-3 minutter.
Lammekoteletter (mellem)	400 g (4 stk.)	Kun grill	10-12	8-9	Smør lammekoteletterne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grillningen.

KONVEKTION

Tilberedning med konvektion er den traditionelle og velkendte måde at tilberede mad på i en traditionel varmluftovn.
Varmeelementet og blæseren er placeret på bagvæggen, så den varme luft kan cirkulere.

Kogekar til konvektionstilberedning:
Du kan bruge alle de normale ovnsikre kogekar, bageforme og fade - alt det, som du normalt vil bruge i en traditionel konvektionsovn.

Mad, der er egnet til konvektionstilberedning:
Alle småkager, små scones, rundstykker og kager skal bages på denne måde såvel som frugtkager, vandbakkelser og soufléer.

MIKROBØLGER - KONVEKTION

Ved denne metode ændres mikrobølger og konvektion således, at mikrobølgeenergien reducerer tilberedningstiden, mens den varme luft giver maden en brun og sprød overflade.
Tilberedning med konvektion er den traditionelle og velkendte måde at tilberede mad på i en ovn med varm luft, der bringes i cirkulation af en blæser på bagvæggen.

Kogekar til tilberedning med en kombination af mikrobølger og konvektion:
Skal kunne lade mikrobølgerne passere igennem. Skal være ovnsikre (som glas, keramik eller porcelæn uden metalbeklædning). Identisk med de kogekar, der er beskrevet under kombinationen af mikrobølger og grill.

Mad, der er egnet til mikrobølger og konvektion:
Alle slags kød og fjerkræ såvel som gryderetter og gratiner, sukkerbrødskager og lette frugtkager, stegte grøntsager, scones og brød.

Konvektionsvejledning til fersk mad

Forvarm konvektionsovnen til den ønskede temperatur med forvarmningsfunktionen.
Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for konvektionstilberedning.
.

Fersk mad	Portion	Effekt	1. Tid pr. side (min.)	2. Tid pr. side (min.)	Instruktioner
Boller og rundstykker (færdigbagt) hver ca. 50 g	4-6 stk.	Kun konvektion 180°C	2-4		Placer boller og rundstykker i en kreds på den lave rist. Brug ovnhandsker, når du tager dem ud! Lad den stå i 2-5 minutter.
Flute (færdigbagt)	1 stk. (400 g)	Kun konvektion 200°C	8-10	---	Læg fluten på den lave rist. Brug ovnhandsker, når du tager dem ud! Lad den stå i 2-5 minutter.
Hvidløgsbrød (forbagt) (kølet)	200 g (1 stk.)	Mikro-bølger - konvektion 220°C	6-7	---	Læg den frosne flute på den høje rist. Lad den stå i 2-5 minutter.
Marmorkage (frisk dej)	800 g	Mikro-bølger - konvektion 200°C	25-30	---	Kom den friske dej i en lille sort, rektangulær metalbageform (længde 21 cm). Sæt kagen på den lave rist. Lad den stå i 5-10 minutter.
Rugbrød Rug og hvede (frisk surdej med gær)	800 g	Mikro-bølger - konvektion 200°C	30-35	---	Kom den friske dej i en lille sort, rektangulær metalbageform (længde 21 cm). Sæt brødet på den lave rist. Lad den stå i 5-10 minutter.

DK

Konvektionsvejledning til fersk mad(fortsat)

Fersk mad	Portion	Effekt	1. Tid pr. side (min.)	2. Tid pr. side (min.)	Instruktioner
Stegt oksekød/ Stegt lammekød (medium)	900g - 1000g	Mikro-bølger - konvektion 180°C	29-31	15-17	Smør oksekødet/ lammekødet med olie, og krydr det med peber, salt og paprika. Placer det på den lave rist med fedtsiden nedad. Efter tilberedningen pakkes det ind i alu-folie og står i 10-15 minutter.
Kyllingesteg	900g 1100g	Mikro-bølger - konvektion 220°C	22-24 24-26	18-20 20-22	Smør kyllingen med olie og krydderier. Placer først kyllingen med brystsiden nedad og derefter opad på den lave rist. Lad den stå i 5 minutter.

Konvektionsvejledning til frosset mad

Forvarm konvektionsovnen til den ønskede temperatur med forvarmningsfunktionen.
Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for konvektionstilberedning.

Frossen mad (-18°C)	Portion	Effekt	Tid (min.)	Instruktioner
Boller og rundstykker (færdigbagt) hver ca. 50 g	4 stk.	Mikro-bølger - konvektion 180°C	7½-8½	Placer boller og rundstykker i en kreds på den lave rist Lad den stå i 2-5 minutter.
Flutes / Hvidløgsbrød (forbagt)	200-250 g (1 stk.)	Mikro-bølger - konvektion 220°C	9-10	Læg fluten på den høje rist. Lad den stå i 2-3 minutter.
Helt rugbrød (forbagt)	500 g	Mikro-bølger - konvektion 160°C	14-16	Sæt hele brødet på den lave rist. Lad den stå i 5 minutter.
Æblekage (færdigbagt)	400-500 g 1000-1100 g	Mikro-bølger - konvektion 160°C Ikke forvarm-ning!	7-9 16-18	Sæt kagen på den lave rist. Lad den stå i 5-15 minutter.
Flutes + fyld (f.eks. tomater, ost, skinke osv.)	250 g (2 stk.)	Mikro-bølger - konvektion 220°C	12-14	Læg frosne flutes side om side på den høje rist. Lad den stå i 2-3 minutter.
Pizza	300-400 g 450-550 g	Mikro-bølger - konvektion 220°C	18-21 22-25	Læg pizzaen på den høje rist. Lad den stå i 2-3 minutter.
Quiche	400 g	Mikro-bølger - konvektion 200°C	15-17	Sæt quichen på den høje rist. Lad den stå i 2-3 minutter.
Pasta (f.eks. lasagne, macaroni)	400 g	Mikro-bølger - konvektion 250°C	30-35	Fyld den i en passende ildfast glastallerken. Sæt frossen pasta på den lave rist. Lad den stå i 2-3 minutter.
Ovnchips	400 g	Mikro-bølger - konvektion 220°C	28-30	Læg dem direkte på drejeskiven, idet du lader den være tom i midten. Vend dem, når 2/3 af tiden er gået.

Tilberedningsvejledning (fortsat)

SÆRLIGE TIPS

SMELTNING AF SMØR
Læg 50 g smør i en lille, dyb glastallerken. Dæk med et plastiklåg.
Varm op i 30-40 sekunder ved 900 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Læg 100 g chokolade i en lille, dyb glastallerken.
Varm op i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet.
Rør en gang eller to, mens chokoladen smelter.
Benyt grydelapper, når de skal tages ud!

SMELTNING AF HONNING
Læg 20 g honning i en lille, dyb glastallerken.
Varm op i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre blade husblas (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Efter at have knuget husblassen fri for vand, lægges den i en lille skål af pyrexglas.
Varm op i 1 minut ved 300 W. Rør, når det er smeltet.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER O.LIGN.)
Bland en hurtig glasur (ca. 14 g) af 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Tilberedes uden låg i en skål af pyrexglas i 3 ½ til 4 ½ minut ved 900 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør to gange under tilberedningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ
Læg 600 g frugter (f.eks. blandede bær) i en velegnet skål af pyrexglas med låg.
Tilsæt 300 g sukker til henkogningen og rør omhyggeligt.
Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 900 W.
Rør adskillige gange under tilberedningen. Hæld grøden direkte ned i små syltetøjsglas med lufttætte låg. Lad det stå uden låg i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge instruktionerne angivet på pakken, og rør omhyggeligt. Brug en skål af pyrexglas med låg i en velegnet størrelse. Tilbered tildækket i 6 ½ til 7 ½ minut ved 900 W.
Rør grundigt adskillige gange under tilberedningen.

BRUNING AF HAKKEDE MANDLER
Spred 30 g hakkede mandler jævnt ud på en mellemstor keramisk tallerken.
Rør adskillige gange under bruningen i 3 ½ til 4 ½minut ved 600 W.
Lad det stå i 2-3 minutter i ovnen. Benyt grydelapper, når de skal tages ud!

Rengøring af mikrobølgeovnen

DK

De nedenfor nævnte dele af mikrobølgeovnen bør rengøres jævnligt for at forhindre fedt og madrester i at hobe sig op:

- ***Indvendige og udvendige overflader***
- ***Dør og tætningslister***
- ***Drejeskiven og drejering***



☛ **KONTROLLER ALTID**, at dørens tætningslister er rene, og at døren lukker ordentligt.



☛ Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det medføre at overfladerne nedbrydes, hvilket kan påvirke ovnens effektivitet og muligvis resultere i en farlig situation.

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Tør efter.
2. Fjern alle pletter og stænk fra de indvendige overflader og drejeringen med en sæbeklud. Tør efter.
3. Madrester, der er groet fast, kan løsnes, og lugt kan fjernes ved at sætte en kop fortyndet citronsaft på drejeskiven og opvarme den i 10 minutter ved maksimum effekt.
4. Vask pladen, der kan tåle maskinopvask, når det er nødvendigt.



✉ **SPILD IKKE VAND** i lufthullerne. BRUG ALDRIG slibemidler eller kemiske opløsningsmidler. Vær især opmærksom, når du rengør tætningslisterne for at sikrer, at ingen partikler:

- Hober sig op
- Forhindrer, at døren kan lukkes ordentligt

DK

Opbevaring og reparation af mikrobølgeovnen

Du skal tage nogle få, enkle forholdsregler ved opbevaring eller når mikrobølgeovnen skal repareres.

Ovnen må ikke benyttes, hvis døren eller dens tætninger er beskadiget:

- ***Hængslerne er gået i stykker***
- ***Tætningerne er ødelagte***
- ***Vredet eller bøjet yderbeklædning***

Reparationer bør kun udføres af en kvalificeret tekniker.



FJERN ALDRIG yderbeklædningen fra ovnen. Hvis ovnen er i stykker og skal til service, eller hvis du er i tvivl om dens tilstand, skal du:

- Tage stikket ud af stikkontakten
- Kontakte det nærmeste eftersalgs-servicecenter



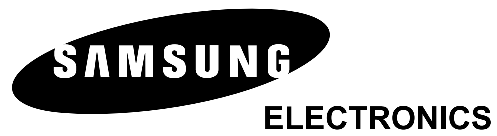
Hvis du vil opmagasinere din ovn midlertidigt, bør du vælge et tørt og støvfrit sted.

- Årsag: Støv og fugt kan være skadeligt for ovnens mulighed for at kunne fungere optimalt.

Tekniske Specifikationer

SAMSUNG bestræber sig hele tiden på at forbedre produkterne. Derfor kan både designspecifikationerne og denne brugervejledning ændres uden varsel.

Model	230V ~ 50 Hz AC
Strømforbrug Maksimum effekt Mikrobølgeeffekt Grill (varmeelement) Konvektion (varmeelement)	 1700 W 1400 W 1300 W 1700 W
Udgangseffekt	100 W / 900 W - 6 niveauer (IEC-705)
Frekvens	2450 MHz
Størrelse (B x H x D) Udvendig Indvendig	 517 x 516 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Rumindhold	28 liter
Vægt Transport Netto	 ca. 23,5 kg . • C100FC / C101FC ca. 22,5 kg . • C100C / C100BC / C100TC • C101C / C101BC / C101TC ca. 19 kg .


SAMSUNG
ELECTRONICS